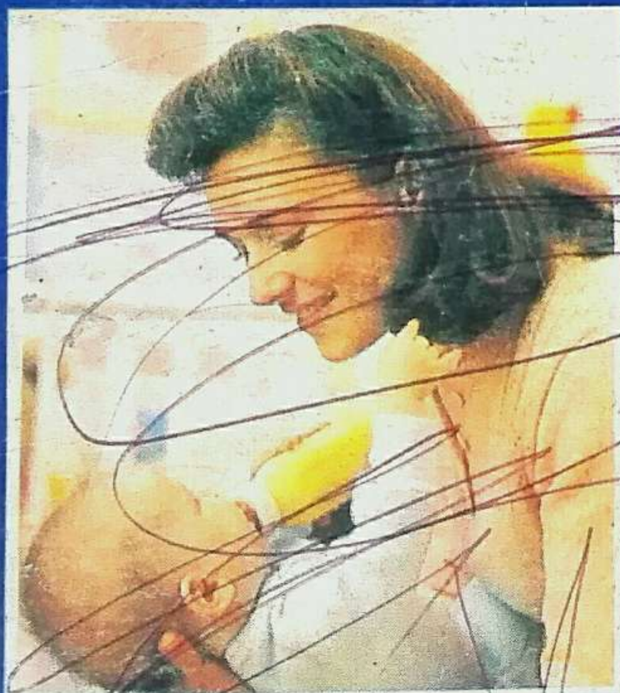


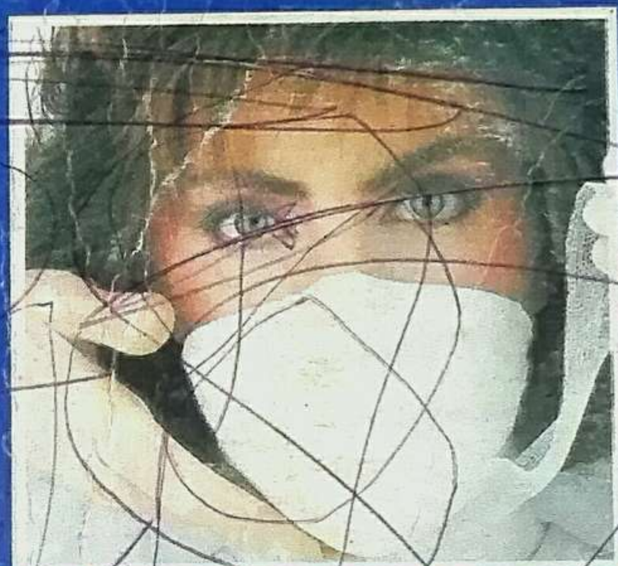
ENCICLOPEDIA - PRACTICA DEL HOGAR

COCINA

TOMO 5



• PSICOLOGIA



• SALUD



• COCINA



• MANUALIDADES

Queques II

*TORTA DE PAN



Ingredientes:

1 taza de azúcar, 6 huevos, 1 1/4 taza de pan rallado, 1/2 cucharadita de polvo de hornear, 1/2 cucharadita de canela en polvo, 60 grs de fruta confitada, 1 taza de almendras molidas, ralladura y jugo de 1 limón, 3/4 taza de jerez seco, 2 cucharadas de agua, 2 clavos enteros, 1 palo de canela, 1/4 taza de azúcar, crema pastelera.

Preparación:

Bata las yemas y añada el azúcar gradualmente hasta que estén bien cremosas.

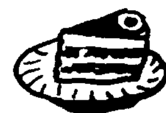
Combine el pan rallado, polvo de hornear, canela en polvo y fruta confitada, almendras, ralladura y jugo de limón. Agregue todo a las yemas batidas.

Aparte bata las claras a nieve e incorpórelas con movimientos envolventes a la masa anterior. Hornee 1 hora en molde redondo sin engrasar a 350°.

En una ollita aparte mezcle el resto de los ingredientes y déjelos hervir por 10 minutos. Cuele y ponga el sirope en una jarrita.

Saque la torta del horno y así, bien caliente, rocíela con el sirope lentamente. Todo el líquido debe ser absorbido. Enfríe la torta y sirva si desea con crema pastelera.

*TORTA DE PECANAS



Ingredientes:

1 taza de azúcar, 6 huevos, ralladura y jugo de 1 limón o de 1 naranja pequeña, 1 cucharadita de canela en polvo, 1 taza de pecanas molidas, 1/2 taza de pan rallado, 1/2 cucharadita de extracto de almendras, azúcar en polvo.



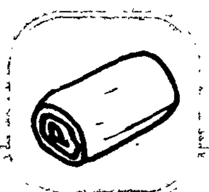
Preparación:

Bata las yemas y añada el azúcar; cuando estén cremosas agregue la ralladura y el jugo, canela, pecanas, pan y extracto de almendras.

Agregue las claras batidas a nieve con ligeros movimientos envolventes. Hornee en molde de pan sin engrasar, en horno de 350° por 40 minutos.

Desmolde y rocíe con azúcar en polvo antes de servir.

*PIONONO DE MERMELADA



Ingredientes:

3/4 taza de azúcar, 4 huevos, 1 cucharadita de vainilla, 3/4 taza de harina preparada, 3/4 cucharadita polvo de hornear, 1/2 cucharadita de sal, 1/2 taza de nueces picadas (opcional), 1/2 taza de mermelada.

Preparación:

Bata las yemas hasta que estén pálidas. Añada gradualmente el azúcar y cuando estén cremosas incorpore la vainilla.

Previamente cierna dos veces la harina con el polvo de hornear y la sal; añada gradualmente a la mezcla de yemas y bata hasta que esté homogénea.

Con movimientos envolventes agregue las claras batidas a nieve. Si desea puede incorporar ahora las nueces.



Ponga en una lata engrasada y forrada con papel manteca también engrasado. Hornee 12 minutos a 375°.

Retire del horno y voltee sobre un secador espolvoreado con azúcar en polvo. Pele el papel manteca y comenzando con un extremo enrolle el piono calien-

te y ponga a enfriar en rejilla. Cuando esté frío desenróllelo y rellene con la mermelada. Coloque en un plato con la parte de la unión hacia abajo, rocíe con azúcar en polvo y sirva.

***Nota**: En vez de mermelada puede rellenar con crema chantilly, crema pastelera, crema de chocolate, fudge o manjarblanco.

*PIONONO DE ESPECIAS



Ingredientes:

4 huevos, 1/2 cucharadita de sal, 3/4 taza de azúcar 3/4 taza de harina preparada, 3/4 cucharadita de polvo de hornear, 1 cucharadita de canela en polvo, 1/2 cucharadita de clavo de olor molido, 1 cucharadita de vainilla, relleno de caramelo.

Preparación:

En un tazón sobre agua caliente bata los huevos y la sal hasta que los huevos estén muy pálidos. Gradualmente añada el azúcar y retire del agua caliente.

Incorpore con movimientos envolventes la harina cernida con las especias y el polvo de hornear. Finalmente añada la vainilla.

Ponga en lata preparada igual que para el pionono y hornee 12 minutos en horno de 375°.

Enrolle y ya frío rellene con la crema de caramelo.

*QUEQUE TERCIOPELO



Ingredientes:

2 1/3 tazas de harina preparada, 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear, 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda, 1 cucharadita de nuez moscada rallada, 1 cucharadita de canela, 1/2 cucharadita de clavo de olor 1/2 cucharadita de sal, 3/4 taza de mantequilla, 1 1/2 tazas de azúcar 3 huevos, 1 taza de yogur natural, cobertura de chocolate.



Preparación:

Cierna la harina dos veces con las especias, la sal, el bicarbonato y el polvo de hornear.

Bata la mantequilla y cuando esté cremosa añada el azúcar gradualmente. Agregue las yemas batiendo bien después de cada una.

Incorpore los ingredientes secos alternando con el yogur, batiendo bien hasta que esté homogéneo. Añada las claras batidas a nieve y hornee en molde de tubo, engrasado, por 1 hora o hasta que al insertar un palillo salga limpio. Horno de 350°. Cuando enfríe bañe con cobertura de chocolate.

*QUEQUE ACARAMELADO



Ingredientes:

2 tazas de azúcar, 1/2 taza de agua hirviendo, 1 taza de agua fresca, 2 1/2 tazas de harina preparada, 2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear, 1/4 cucharadita de sal, 1/2 taza de mantequilla, 3 huevos, 1 cucharadita de vainilla, merengue.

Preparación:

En una ollita combine 1/2 taza de azúcar con 1/2 taza de agua hirviendo y lleve a ebullición hasta que tenga un color dorado intenso. Enfríe. Precaliente el horno a 375°. Cierna harina, polvo de hornear y sal.

En el tazón de la batidora bata la mantequilla, añada el azúcar gradualmente y agregue, una por una las yemas, batiendo bien después de cada adición. Incorpore la mezcla de harina en tres partes alternando con la taza de agua a la temperatura ambiente. Agregue 3 cucharadas del azúcar acaramelada y la vainilla.

Bata las claras a nieve e incorpórelas con movimientos envolventes a la masa. Ponga en moldes engrasados por 25 minutos. Cuando enfríe cubra con merengue perfumado con 4 cucharaditas del azúcar acaramelada.

Si desea guardar el sirope de azúcar colóquelo en una jarrita y deje a temperatura ambiente.

*QUEQUE DE HIGOS



Ingredientes:

1/2 kg de higos secos cocidos, 1/2 taza del agua en que cocinó los higos, 1/2 taza de yogur, 1 1/2 tazas de harina preparada, 1 cucharadita de polvo de hornear, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de canela, 1/4 cucharadita de clavos de olor en polvo, 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda, 1/2 taza de mantequilla, 1 taza de azúcar, 2 huevos, 1 cucharadita de vainilla, 1 taza de nueces y pasas mezcladas, cobertura de moka.

Preparación:

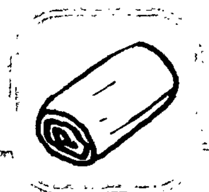
Precaliente el horno a 350°. Combine el agua en que cocinó los higos con el yogur. Cierna dos veces la harina con las especias, polvo de hornear y bicarbonato.

Bata la mantequilla hasta que esté cremosa, incorpore gradualmente el azúcar y los huevos, uno por uno, batiendo bien después de cada adición.

Agregue la harina alternando con la mezcla de yogur. Finalmente incorpore los higos, la vainilla y la fruta seca. Ponga en molde de tubo engrasado y hornee 50 minutos.

Cuando enfríe cubra con la crema de moka.

*QUEQUE DE MERMELADA



Ingredientes:

1 1/2 tazas de harina sin preparar, 1 cucharadita de polvo de hornear, 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda, 1/2 cucharadita de clavos de olor, 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de nuez moscada, 6 cucharadas de manteca, 1 taza de azúcar rubia, 2 huevos, 3 cucharadas de yogur natural, 1 taza de mermelada de fresas, 1/2 taza de nueces, cobertura de azúcar rubia.

Preparación:

Cierna los ingredientes secos excepto el azúcar rubia.

Bata la mantequilla con el azúcar y luego agregue los huevos uno por uno. Añada el yogur y después la harina. Combine la mermelada y las nueces, incorporándolas a la masa.

Ponga en horno de 350° en molde de tubo engrasado y hornee 1/2 hora o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.

Cuando esté frío cubra con la crema de azúcar rubia.

*QUEQUE VOLTEADO DE PIÑA



Ingredientes:

12 cucharadas de mantequilla, 1 taza de azúcar rubia, 1 lata de piña en rodajas, 5 cerezas, 1/2 taza de leche, 1

huevo, 1 1/2 tazas de harina sin preparar, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 1/2 cucharadita de sal, 1/2 taza de azúcar.

Preparación:

Precaliente el horno a 400°. Derrita 4 cucharadas de la mantequilla en una sartén o molde redondo. Añada el azúcar rubia revolviendo en todo momento hasta que se disuelva. Retire del calor y añada 1/2 taza del jugo de la piña. Encima acomode las rodajas de piña y en el centro de cada una ponga una cereza.

Aparte derrita el resto de la mantequilla y combine fuera del fuego con la leche y huevo, batiendo bien.

Combine harina con polvo de hornear, sal y azúcar, añada la leche y bata hasta que esté homogéneo. Vierta sobre el molde donde acomodó las rodajas de piña y hornee por 35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del queque, salga limpio.

Deje enfriar en el molde por 10 minutos, voltee y si desea sirva con crema chantilly.

*QUEQUE DE MANGO



Ingredientes:

2 1/2 tazas de mango hecho puré, 1 taza de azúcar, 2 huevos, 2 tazas de harina, 1 cucharadita de bicarbonato de soda, 1 taza de pecanas picadas y 1 cucharadita de vainilla.

Preparación:

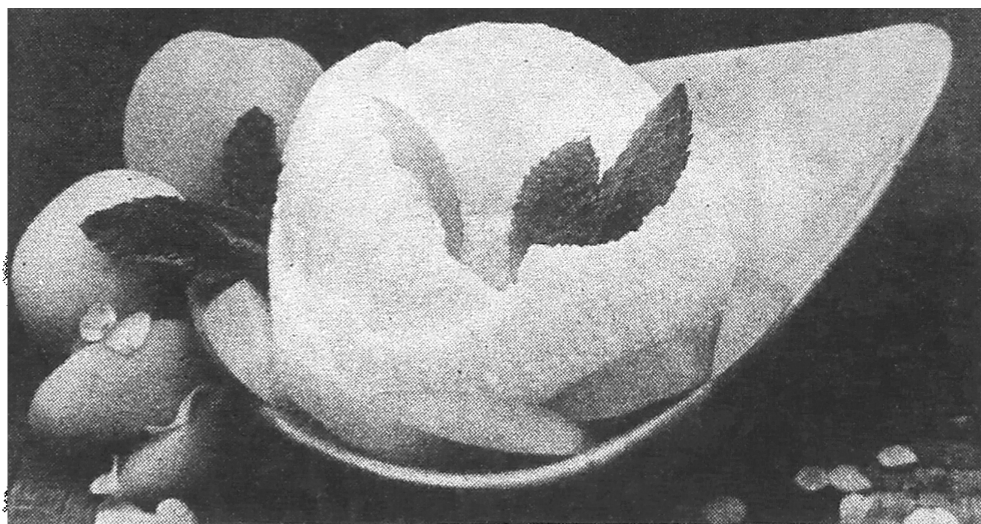
Combine los primeros tres ingredientes, añada el resto y mezcle bien. Ponga en molde rectangular engrasado y enharinado. Hornee a 350° por 40 minutos o hasta que al probarlo con la punta de un cuchillo salga limpio. Se deja enfriar, se baña y se corta en cuadraditos.

Baño: 120 grs de queso crema, 1/4 taza mantequilla suave, 2 1/4 tazas azúcar en polvo de vainilla. Mezcle todo y cuando tenga consistencia bañe la torta.



El postre

Es el plato favorito de millones de personas y constituye por sí solo el momento más esperado de la comida.
Los postres se clasifican según su contenido en: azucarados, cremosos, frutados, soufflés y helados.



Y aunque están cargados de calorías vacías, son reconfortantes y altamente energéticos.
En el campo del postre la creatividad es básica, por lo que con un poco de conocimiento y práctica suficiente, cualquier ama de casa puede crear sus propios y exclusivos postres.

*HELADO DE MELON



Ingredientes

1 melón grande y maduro, 2 cucharadas de azúcar y 1 cucharada de jugo de limón.

Preparación:

Parta el melón en mitades, elimine las pepitas y retire la pulpa. Corte la pulpa en cubos y coloque en la licuadora. Agregue el azúcar y jugo de limón, haga un puré hasta que esté suave.

Coloque la mezcla en cubeteras de hielo y congele hasta que esté suave, bata bien y vuelva a congelar. Antes de servir vuelva a batir el helado.

*BUDIN DE NARANJA



Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla o margarina, 1/4 taza de azúcar, 2 huevos separados, 2 cucharaditas de jugo de naranja, 1 cucharadita de ralladura de naranja, 2 cucharadas de harina y 1 taza de leche descremada.

Preparación:

Precaliente el horno a temperatura media. En un bol bata la mantequilla; agregue el azúcar y bata hasta que esté espumosa. En otro bol bata las yemas hasta que estén espesas y pálidas. Agregue a la mezcla de mantequilla; añada el jugo y ralladura de naranja. Agregue la harina y leche; mezcle bien.

En un bol bata las claras a nieve y agréguelas en forma envolvente a la mezcla de naranja. Vierta la mezcla en un molde que pueda ir a la mesa. Hornee 35 minutos y deje enfriar. Refrigere hasta que esté bien helado antes de servir.

*ESPUMA DE LIMON Y PLATANO

Ingredientes:

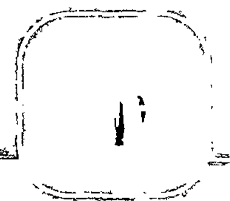
1 caja (60 grs) de gelatina de limón, 1/2 taza de agua hirviendo, 1 1/2 tazas de hielo picado y 1 plátano pequeño, maduro y cortado en trozos.

Preparación:

Coloque la gelatina en la licuadora, agregue el agua hirviendo, tape y procese 5 minutos hasta disolver la gelatina.

Agregue el hielo y plátano. Procese 20 segundos más o hasta que esté suave y espumoso. Vierta en 4 pocillos individuales; tape y refrigere hasta servir.

*MOUSSE DE CHOCOLATE



Ingredientes:

90 grs de chocolate bitter picado, 2 cucharadas de café cargado preparado, 1 huevo separado, 2 claras de huevo, pizca de sal y 1 cucharada de licor de naranja.

Preparación:

En una olla pequeña coloque el chocolate con el café y caliente hasta que esté ligeramente derretido. Retire

del fuego y entibie. En un bol coloque las 3 claras con la sal y bata a nieve.

En otro bol coloque la yema con el licor de naranja y bata hasta que esté espesa, pálida y cremosa. Agregue la mezcla de yemas al chocolate y revuelva. Incorpore 1/4 de las claras batidas y mezcle cuidadosamente; incorpore el resto de las claras. Vierta la mezcla a un molde o pocillos individuales. Refrigere por lo menos 3 horas o hasta que cuaje.

*HELADO DE AGUA DE PERA



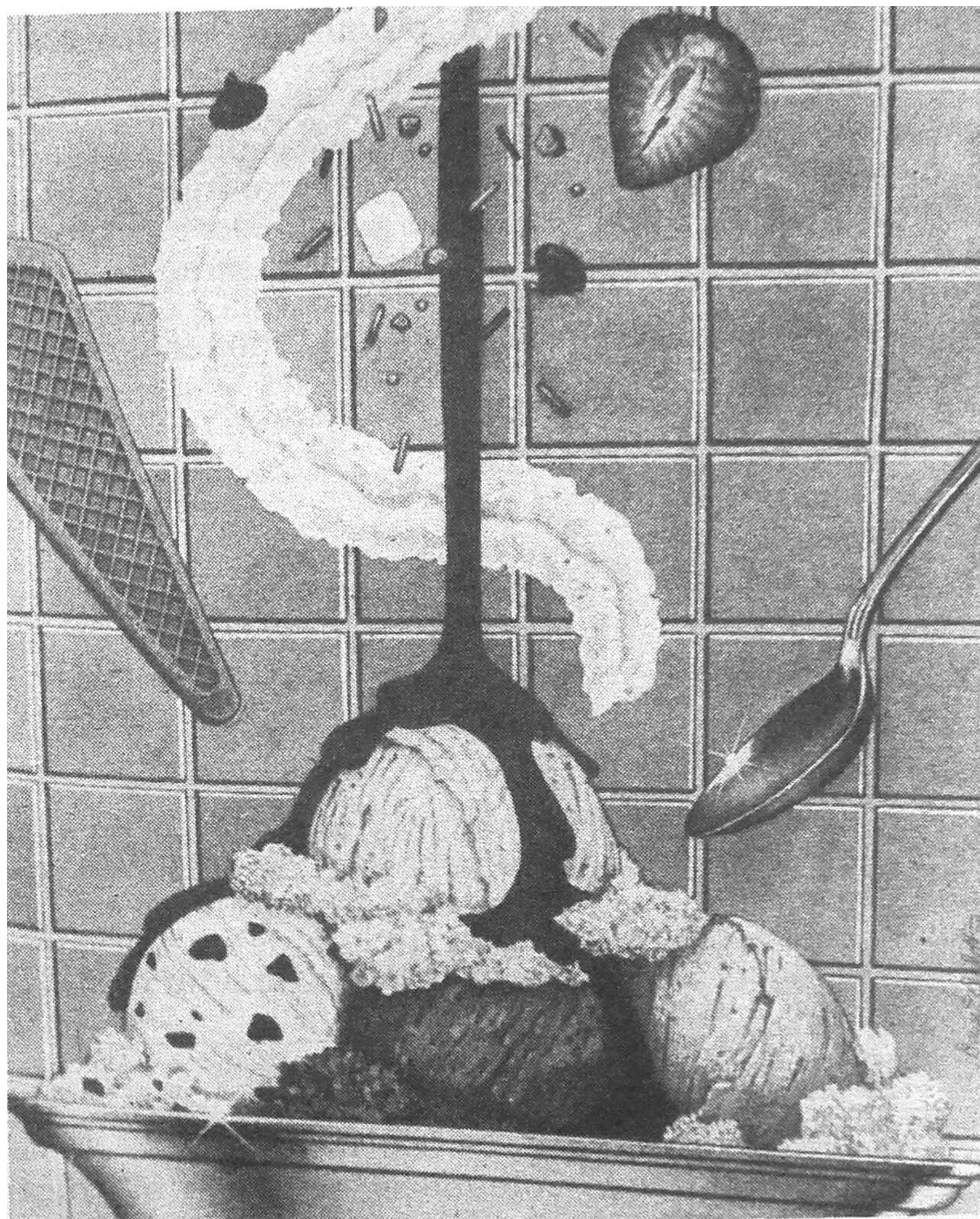
Ingredientes:

1 kilo 350 grs de peras maduras, peladas, sin semillas (sumergidas en agua fría con el jugo de 1/2 limón para que no se oxiden), 1 1/4 taza de azúcar, 1 1/4 taza de agua, 3 cucharadas de vodka, 1 clara de huevo, ligeramente batida y 3 cucharadas de jugo de limón.

Preparación:

En una olla grande coloque el agua con el azúcar, lleve a ebullición y hervir 10 minutos para preparar un almíbar.

Retire las peras del agua fría y colóquelas en otra olla; deje caer el almíbar hirviendo; tape y cocine aproximadamente 15 minutos a fuego bajo, bañando frecuentemente las peras con el almíbar, o hasta que las peras estén blandas; apague el fuego y deje enfriar las peras en el almíbar.

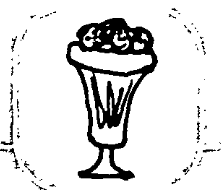


Escurra las peras y reserve el almíbar. Coloque las peras en la licuadora y haga un puré por etapas con un poco de almíbar. Rinde aproximadamente 1 litro de puré.

Coloque el puré en un recipiente; agregue el vodka, clara y jugo de limón y el almíbar necesario hasta lograr el dulzor deseado; mezcle bien. Lleve el recipiente al

freezer y congele 12 horas. Retire del freezer; vuelva el helado a la licuadora y licue hasta que esté esponjoso; vuelva el helado al recipiente y coloque nuevamente en el freezer. Una hora antes de servir ponga el helado en el refrigerador.

*FRITURAS DE MANZANA



Ingredientes:

Para el batido de cerveza: 1 1/2 taza de harina, 1 cucharadita de pimentón molido, 1/8 cucharadita de sal, 1/8 cucharadita de pimienta blanca, 1 1/2 taza de cerveza, a temperatura ambiente.

Para los fritos: 4 manzanas grandes peladas y sin centro, harina, 1/2 taza de azúcar muy fina, 1/2 cucharadita de canela molida, 6 tazas de aceite (para la freidora).

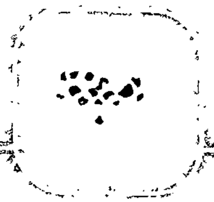
Preparación:

Prepare el batido. En un bol cierna la harina; agregue el pimentón molido, sal y pimienta. Agregue la cerveza y bata bien la mezcla.

Cortar las manzanas en rodajas de 1,2 cm; páselas por harina y cúbralas completamente con el batido. Retírelas del batido y fríalas en aceite 4-5 minutos o hasta que estén crujientes y doradas. Retire del aceite y escurra en papel absorbente.

En un bol mezcle la canela y azúcar. Pase las frituras por la mezcla y sírvalos acompañados de crema de leche o una crema de vainilla.

*BUDIN DE PERAS



Ingredientes:

6 peras grandes y maduras, 1 1/2 cucharadas de jugo de limón, 1/2 limón su ralladura, 1/4 taza de azúcar, 1/4 cucharadita de kion en polvo, 1/4 cucharadita de menta fresca picada.

Para el batido: 1 taza de harina, 1/2 taza de azúcar, 1 cucharadita de polvo de hornear, 1/4 cucharadita de sal, 2 yemas de huevo, 1/4 taza (60 ml) de leche, 1 cucharada de mantequilla sin sal derretidá. Crema chantilly.

Preparación:

Precaliente el horno a temperatura media. Enmantequille un molde rectangular de horno o moldes individuales.

Pele y corte las peras en trozos, eliminando las semillas. Colóquelas en un bol, agregándoles jugo y ralladura de limón; mezcle. Agrégueles el azúcar, kion y menta. Vierta las peras al molde o moldes individuales.

Prepare el batido. En un bol mezcle la harina, azúcar, polvo de hornear y sal. En un recipiente bata las yemas con la leche y agregue la mezcla de la harina. Añada la mantequilla derretida, mezcle bien y vierta encima de las peras. Hornee 30 minutos o hasta que el budín esté dorado y seco. Sirva con crema chantilly.

*POSTRE HELADO DE LIMON



Ingredientes:

3 huevos separados, 2/3 taza de azúcar, pizca de sal, 4 cucharadas de jugo de limón, 1/2 taza de crema de leche, ralladura de limón (opcional) y 6 cucharadas o más de galletas maría molidas.

Preparación:

En una olla a baño maría cocine las yemas, azúcar, sal y jugo de limón, revolviendo hasta que espese. Retire del fuego y deje enfriar.

En un tazón bata la crema hasta que espese y agréguela a la mezcla de limón.

En otro tazón bata las claras a nieve y agréguelas suavemente a la mezcla de limón. Agregue ralladura de limón si la mezcla no tiene mucho sabor.

Cubra el fondo de una cubetera de hielo (sin divisiones) o un molde rectangular con 3 cucharadas de galletas. Vierta la mezcla de limón encima de las galletas. Cubra con otra capa de galletas encima de la mezcla de limón y congele hasta que el postre esté firme.

*SOUFFLE HELADO DE CAFE



Ingredientes:

4 huevos separados, 1/2 taza de azúcar, 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, 50 grs de chocolate bitter

en barra picado, 1 cucharada de agua, 2 cucharadas de ron, 1 taza de crema de leche, 2 cucharadas de chocolate rallado, crema chantilly y chocolate rallado para decorar.

Preparación:

En un bol bata las yemas con el azúcar y café hasta que la mezcla esté espumosa. En un recipiente coloque el chocolate y agua; disuelva a baño maría. Agregue el ron y mezcla de café; revuelva.

En un bol bata la crema hasta que esté espesa (no seca) y añádala suavemente a la mezcla de café. En otro tazón bata las claras a nieve (no duras) y agréguelas a la mezcla; añada 2 cucharadas de chocolate rallado. Vierta la mezcla en un molde y congele 4 horas. Al servir decore con crema chantilly y chocolate rallado.

*SOUFFLE HELADO DE FRESAS

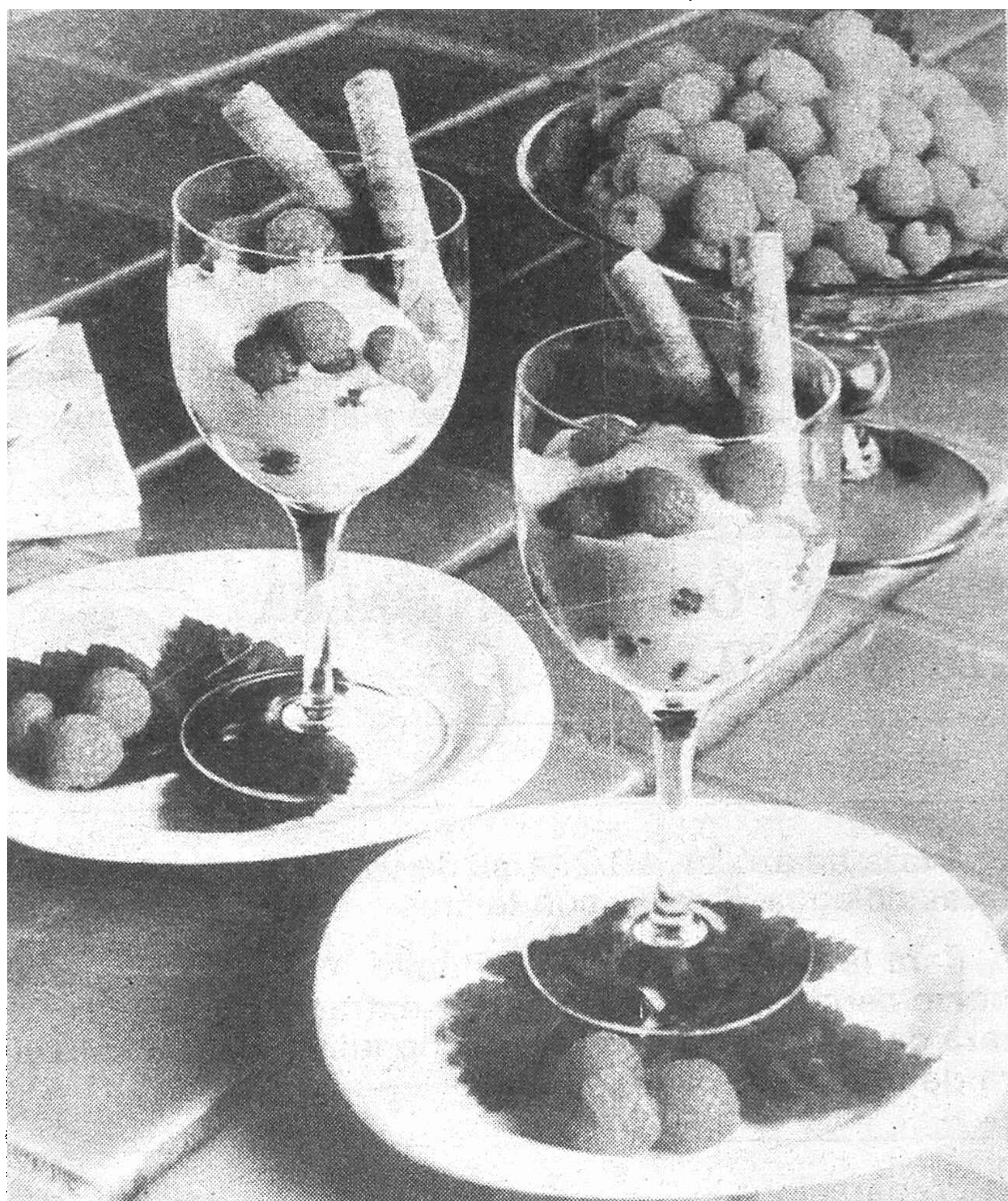


Ingredientes:

350 grs de fresas frescas limpias y desinfectadas, 1 taza de azúcar en polvo, 3 huevos separados, 1 cucharada de colapiz en polvo, 2 cucharadas de jugo de limón, 2/3 taza de crema de leche y almendras o nueces molidas para decorar.

Preparación:

Prepare un molde pequeño para soufflé: haga un collar con papel aluminio o mantequilla que sobresalga 2 cms del borde. Asegúrelo con un elástico o cordel.



En la licuadora coloque las fresas (reservando algunas para decorar) y 1/3 taza (50 grs) de azúcar; haga un puré y reserve.

En un recipiente coloque las yemas y resto del azúcar; cocine a baño maría, batiendo hasta que espese. Retire del fuego y continúe batiendo hasta enfriar. Agregue el puré de fresas reservado.

En un recipiente remoje la gelatina en el jugo de limón y disuelva a baño maría; enfríe y agregue a la mezcla de fresas.

En un tazón bata la crema hasta que esté firme; añada a la mezcla de fresas y mezcle bien. En otro tazón bata las claras a nieve e incorpórelas a la mezcla anterior. Vierta la mezcla al molde de soufflé preparado y helar por lo menos 4 horas.

Al servir retire cuidadosamente el collar de papel. Decore con las fresas reservadas y almendras o nueces peladas.

*PERAS POCHE CON SALSA DE VAINILLA

Ingredientes:

1 taza de azúcar, 1 1/2 tazas de vino blanco seco, 1 1/2 tazas de agua, 6 peras con tallitos.

Para la salsa: 4 yemas de huevo, 1 taza de azúcar en polvo cernida, 1 cucharadita de extracto de vainilla, 1/4 taza de pisco, 1 taza de crema chantilly helada y ralladura de naranja para decorar.

Preparación:

En una olla coloque el azúcar, vino y agua; caliente a fuego medio, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva.

Pele las peras y quíteles el centro desde la base, dejándoles el tallito. Colóquelas en el almíbar. Tape la olla y cocine a fuego bajo 10 minutos o hasta que las

peras estén blandas. Retire del calor y refrigere las peras en el almíbar hasta enfriar.

Preparar la salsa. En un tazón bata las yemas y de a poco agregue el azúcar, batiendo hasta que estén espumosas. Vierta la mezcla en una olla y añada la vainilla y pisco; cocine a fuego bajo, revolviendo 10 minutos o hasta que la mezcla esté espesa. Refrigere varias horas y al momento de servir agregue suavemente la crema chantilly. Retire las peras del almíbar y sírvalas con la salsa. Decorar con ralladura de naranja.

*PIÑA CON MERENGUE DE ALMENDRAS



Ingredientes:

8 rodajas de piña, 2 cucharadas de mantequilla derretida, 2 claras de huevo, 1/2 taza de azúcar rubia, 50 grs de almendras molidas, 2 cucharadas de ron, 4 cucharadas de mermelada de fresas.

Preparación:

Escurra las rodajas de piña y séquelas en papel absorbente. Pinte las rodajas con la mantequilla derretida por ambos lados y colóquelas en una fuente de horno. Gratine bajo el grill caliente del horno 4 minutos; darles vuelta y gratine nuevamente 3-4 minutos o hasta que la fruta esté dorada. Retire del horno y reserve.

En un bol bata las claras a nieve y agregue de a poco el azúcar; batir hasta que el merengue esté brillante y agregue suavemente las almendras. Reserve.

Rocíe las rodajas de piña gratinadas con el ron.

Llene los centros de las piñas con la mermelada y tape completamente con el merengue reservado, decorando en forma irregular con un tenedor. Gratine bajo el grill muy caliente 2 minutos o hasta que esté dorado. Retire del horno y sirva de inmediato.

*MERENGUE DE DURAZNO CON CREMA PASTELERA



Ingredientes:

Para la crema pastelera: 2 huevos, 4 yemas de huevo, 3/4 taza de azúcar, 3/4 taza de harina cernida, 1 litro de leche, extracto de vainilla, 8 mitades de duraznos al jugo.

Para el merengue: 4 claras de huevo, 1/2 taza de azúcar, 50 grs de almendras sin cáscaras y ralladas.

Preparación:

Prepare la crema pastelera. En un tazón bata los huevos, yemas y azúcar hasta que la mezcla esté espumosa; agregue la harina. En una olla caliente la leche con vainilla y agregue de a poco a la mezcla de huevos. Volver la mezcla al fuego y cocine a fuego medio hasta que espese, revolviendo constantemente. Retirar del fuego y verter en una fuente de horno.

Coloque las mitades de duraznos encima de la crema pastelera.

En un tazón batir las claras a nieve; agregue el azúcar y almendras y bata hasta que el merengue esté firme y

brillante. Cubra completamente los duraznos con el merengue.

Cocine en horno a temperatura media 10 minutos o hasta que esté dorado: retire del horno y deje enfriar en el refrigerador. Servir frío.

*MERENGUE DE NUECES



Ingredientes:

6 claras de huevo, 2 tazas de azúcar, 1 1/2 tazas de nueces molidas, 1 taza (70 grs) de galletas de soda molidas a mano, 2 cucharadas de polvos de hornear, 2 cucharaditas de extracto de vainilla, salsa de fresas, chirimoya u otra fruta fresca para decorar.

Preparación:

En un bol bata las claras a nieve y agregue el azúcar de a poco, batir hasta que el merengue esté firme y brillante. Agregue el resto de los ingredientes en forma envolvente sin batir.

Enmantequille un molde de fondo removible. Coloque el batido en el molde, empareje la superficie y cocine en un horno a temperatura baja 35-45 minutos. Enfríe el merengue en el horno apagado y la puerta semiabierta.

Desmolde y corte el merengue en porciones individuales. Sirva en platos individuales, acompañado de salsa de fresas y decorado con la fruta.

*MOUSSE DE CHOCOLATE Y COCO

Ingredientes:

300 grs, de chocolate bitter en barra, trozado; 1/3 taza de leche, 3 yemas de huevos, batidas, 50 grs de mantequilla, 70 grs de coco rallado, 8 claras de huevo, 3/4 taza de azúcar.



Preparación:

En un recipiente coloque el chocolate y agregue la leche; derretir a baño maría. Una vez derretido, retire del fuego y agréguele las yemas, deje enfriar.

En una olla derrita la mantequilla a fuego bajo y agregue el coco; mezcle con el chocolate.

En un tazón bata las claras a nieve y agregue de a pocos el azúcar; bata hasta disolver el azúcar. Agregue el merengue en forma envolvente a la mezcla de chocolate. Vierta la mezcla en copas individuales y refrigere hasta el momento de servir.

*MOUSSE DE MANJARBLANCO

Ingredientes:

5 huevos separados, 2 cucharadas de azúcar, unas gotas de extracto de vainilla, 1/4 taza de azúcar, 1/2 taza de crema de leche batida, 1 taza de manjarblanco .

Preparación:

En un tazón bata las claras a nieve y agregue, batiendo, el azúcar con la vainilla, refrigere.

Aparte bata las yemas con 1/4 taza de azúcar hasta que estén espumosas. Agregue la crema batida y manjarblanco; añada en forma envolvente el merengue refrigerado. Verter la mousse en copas individuales y refrigerar hasta servir.

*FONDUE DE CREMA CON LICOR



Ingredientes:

4 cucharaditas de maicena, 1 1/4 tazas de crema de leche, 1 cucharada de azúcar, 3 cucharadas de licor tipo Drambuie, Grand Marnier, etc. Cáscara de naranja en julianas.

Preparación:

En una olla pequeña mezcle la maicena con la crema; cocine a fuego medio hasta que espese. Agregue el azúcar y licor. Verter la mezcla a una olla de fondué, decorar con julianas de cáscara de naranja y servir caliente con fruta de la estación.

*FONDUE DE MENTA



Ingredientes:

3/4 taza de leche, 3/4 taza de crema de leche, 1 taza de azúcar en polvo, 2 cucharadas de maicena disueltas en un poco de agua fría, extracto de menta, colorante verde vegetal (opcional), queque de chocolate, cortado en cubos.

Preparación:

En una olla colocar la leche, crema y azúcar. Calentar a fuego medio hasta el punto de ebullición; agregar la

maicena y revolver. Continuar cocinando a fuego medio hasta que la mezcla espese, agregar extracto de menta y colorante verde, si lo desea. Verter una olla de fondué u otro y servir caliente, con cubos de queque de chocolate.

*FRESAS CHANTILLY



Ingredientes:

2 tazas de fresas picadas finas, 1/4 taza de azúcar, 3 nidos de merengues (se compran preparados), 2 tazas de crema batida.

Preparación:

Coloque las fresas en un recipiente y espolvoree con azúcar. Refrigere por lo menos 2 horas.

En un recipiente moler los nidos de merengue, mezclados con las frutillas y crema batida. Servir inmediatamente en copas individuales o en una fuente.

*JALEA DE GUINDONES Y ALBARICOQUES SECOS



Ingredientes:

50 grs de guindones, 50 grs de albaricoques secos, 2 cucharadas de azúcar, pizca de canela, 1 taza de jugo de naranja, 1 cucharada de colapiz en polvo, 3 cucharadas de agua, crema de vainilla para acompañar.

Preparación:

En una olla coloque guindones y albaricoques; cubra con agua. Deje remojando 2-3 horas; lleve a ebullición a fuego bajo y cocine hasta que los albaricoques estén blandos. Retire del calor y escurra; reserve el líquido (debe resultar 1 taza; aumente si fuera necesario).

En una olla coloque el líquido de cocción, azúcar y canela. Cocine a fuego bajo hasta derretir el azúcar, agregue el jugo de naranja, retire del fuego y reserve.

En un recipiente remoje la gelatina en el agua, disuelva a baño maría. Agréguela al líquido reservado.

En un molde (capacidad 4 tazas) coloque la fruta cocida al fondo y vierta encima el líquido. Deje amoldar en el refrigerador la noche antes de servir.

Para desmoldar, coloque el molde unos segundos en agua hirviendo. Sirva acompañado de crema de vainilla.

*MACEDONIA AL CARAMELO



Ingredientes:

220 grs de azúcar, 3 naranjas, 3 plátanos, 2 manzanas, 1 pera, 2 higos, 1 taza de crema batida.

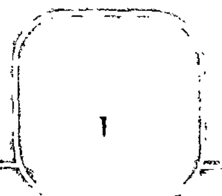
Preparación:

En una olla coloque el azúcar y moje con agua, cocine a fuego bajo hasta obtener un caramelo claro.

Mientras prepara el caramelo, pele y pique la fruta. Colocarla en copas o pocillos individuales y cubrir con

la crema. Verter el caramelo sobre la crema haciendo figuras. Servir de inmediato.

*MANZANAS AL VINO TINTO



Ingredientes:

2 tazas de vino tinto, 1 1/4 tazas de azúcar, 1 palo de canela, 4 manzanas verdes grandes (deben ser ácidas y firmes), helado de vainilla o crema chantilly para acompañar.

Preparación:

En una olla hierva el vino, azúcar y canela durante 10 minutos.

Pele las manzanas y con un sacabocados tornee en pequeñas bolitas. Ponga en el vino caliente y hierva a fuego bajo 5 minutos. Retire y deje remojar 10 horas (o la noche anterior) para que tomen un color rojo intenso. Servir el postre acompañado de helado de vainilla o crema chantilly.

*PURE DE PERAS AMOLDADO

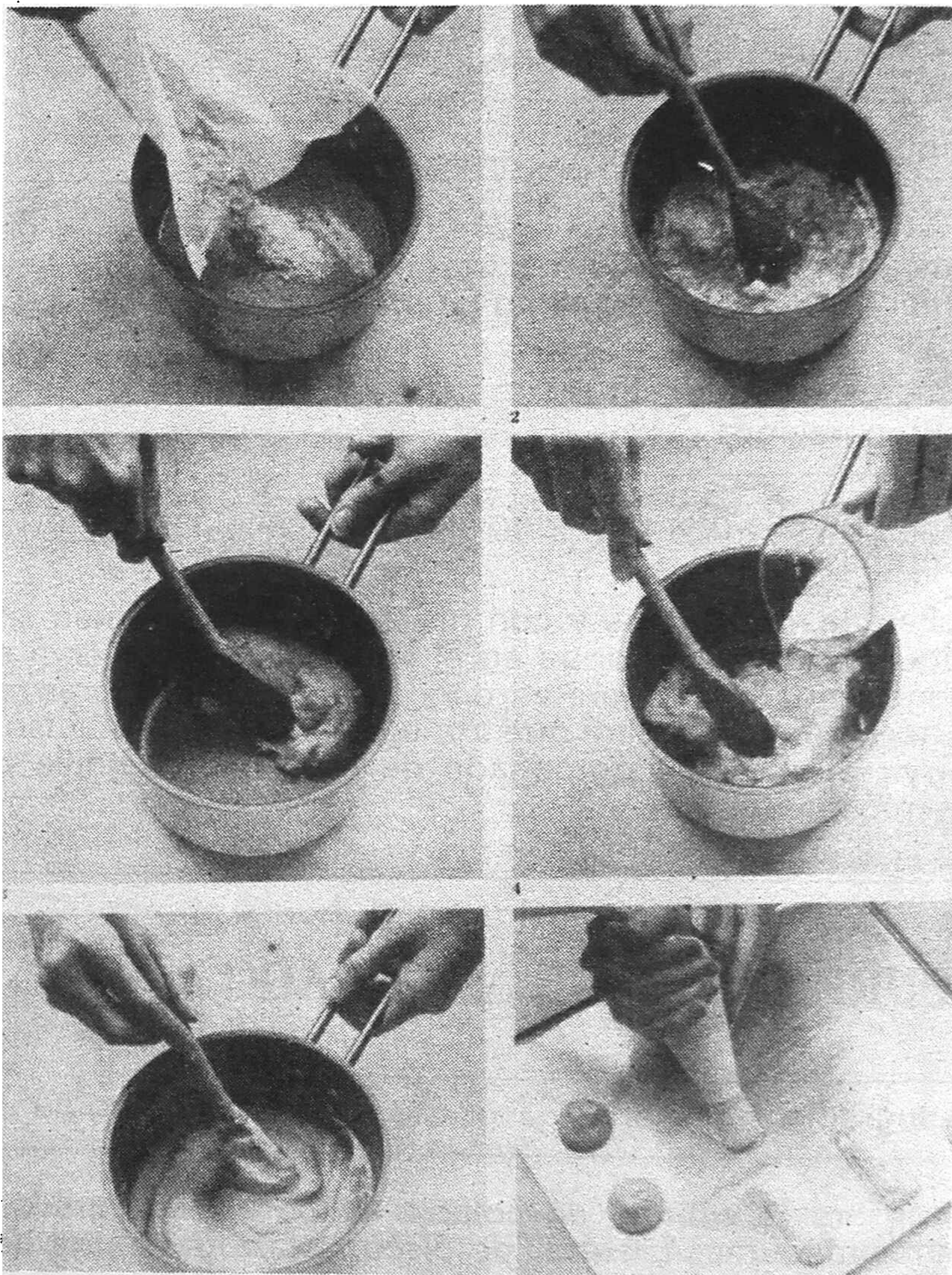


Ingredientes:

14 grs (2 sobres) de colapiz en polvo, 450 grs de peras maduras, 1/4 taza de pisco, 1 taza de crema de leche.

Para el flan: 4 yemas, 100 grs de azúcar, 1 taza de leche, vainilla al gusto.

Para el caramelo: 1/2 taza de azúcar, 2 cucharadas de agua.



Preparación:

Disuelva la gelatina en agua fría y luego a baño maría.

Prepare la base del flan. Bata las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. Hierva la leche con la vainilla y agréguela fuera del fuego a las yemas batidas. Vuelva al calor hasta que espese levemente, no debe hervir pues se corta. Fuera del fuego agregue la gelatina. Deje enfriar.

Haga un caramelo con el azúcar y el agua y acaramele un molde de flan o de carlota.

Cuando la base del flan esté fría, pele las peras, retire el corazón y las pepas. Colóquelas en la licuadora y hágalas puré.

Rápidamente mezcle el puré con la base del flan y el pisco. Bata la crema no muy espesa y agréguela a la mezcla anterior.

Vacíe la mezcla al molde acaramelado y refrigere hasta el otro día. Desmolde inmediatamente antes de servir.

*ESPUMA DE KIWI

Ingredientes:

6 kiwis, 1 taza de azúcar, vainilla, 1/2 taza de pisco, 4 claras, pizca de sal.

Preparación:

Pelar 5 kiwis (reservar 1 para decoración) y pasarlos por la licuadora hasta hacer un puré.

Preparar un almíbar con el azúcar y el pisco.

Batir las claras con la sal a nieve y agregarle de a pocos el almíbar. Una vez frío agregarle el puré de kiwi y la vainilla.

Servir en copas y decorar. Refrigerar. (Preparar una hora antes de servir).

*MARQUESINA DE CHOCOLATE



Ingredientes:

250 grs de chocolate en barra bitter, 3 cucharadas de agua, 1/2 taza mantequilla sin sal, 3 huevos, 3/4 taza azúcar, vainilla al gusto.

Para la crema: 2 yemas de huevo, 50 grs de azúcar, 1 taza de leche, vainilla al gusto.

Preparación:

Derretir el chocolate con el agua en un tazón a baño maría. Una vez derretido, retirar del fuego.

Batir la mantequilla hasta que esté cremosa. Separar los huevos y agregar las yemas, de a una, a la mantequilla, batiendo siempre. Cernir el azúcar y agregársela a las yemas y batir hasta que sea una crema homogénea. Mezclar con el chocolate derretido y perfumar con la vainilla. Dejar enfriar.

Batir las claras a nieve y luego incorporarlas a la mezcla de chocolate. Colocar la mezcla en un molde enmantequillado y refrigerar durante la noche.

Preparar la crema amarilla. Batir las yemas con el azúcar, agregarle la leche hirviendo con vainilla, volver al fuego y espesar, sin que hierva. Dejar enfriar.

Para desmoldar la marquesina, sumergir el molde unos segundos en agua hirviendo, servir acompañado de la crema amarilla.

*ESPUMA DE ALBARICOQUES SECOS



Ingredientes:

2 naranjas, 225 grs albaricoques secos remojados de la noche anterior, 3 cucharadas de azúcar granulada, 1 1/2 taza de crema.

Preparación:

Con un pelador de verduras retirar la piel de la naranja (retirar solo la parte naranja). Sacarle el jugo a las naranjas.

En una olla colocar el jugo de naranja, la piel, los albaricoques y su agua, y el azúcar; llevar a punto de ebullición y cocinar a fuego bajo hasta que los albaricoques estén blandos. Reducir el jugo hasta obtener media taza. Hacer puré los albaricoques y la piel de naranja en la licuadora, con el jugo restante. Dejar enfriar.

Batir la crema hasta que espese (no muy dura) y mezclarla con el puré de albaricoques. Colocar en copas y refrigerar hasta servir.

*MERENGUE DE DURAZNOS CON CREMA

Ingredientes:

Para crema pastelera: 2 huevos, 4 yemas, 3/4 taza de azúcar, 125 grs de harina, 1 litro de leche, vainilla al gusto, 8 mitades de duraznos al jugo.

Para el merengue: 4 claras de huevo, 1/2 taza de azúcar, 50 gr. almendras sin cáscaras y ralladas.

Preparación:

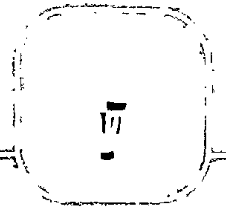
Preparar la crema pastelera. Batir en un tazón los huevos, las yemas y el azúcar hasta que estén espumosos, agregar la harina cernida. Calentar la leche con la vainilla y agregarla a la mezcla de huevos. Volver la mezcla al fuego y hervir hasta que espese, revolviendo constantemente. Retirar del fuego y vaciar a una fuente de horno.

Colocar los duraznos en capas sobre la crema pastelera.

Batir las claras a nieve, agregar el azúcar y las almendras ralladas. Cubrir completamente los duraznos con el merengue.

Cocinar en un horno medio por 10 minutos para adorar el merengue; retirar del horno y dejar enfriar en el refrigerador. Servir frío.

*TORTA DE NUECES



Ingredientes:

500 grs de nueces peladas y molidas, 6 huevos, 225 gr. de azúcar en polvo, 4 cucharadas de sémola, manjarblanco.

Preparación:

Batir las yemas con el azúcar y agregar las claras batidas firmes y luego las nueces peladas y molidas. Gradualmente agregar la sémola.

Con este batido hacer 4 ó 5 capas. Cocinar a horno suave.

Rellenar con manjarblanco aclarado con crema. Se decora con manjarblanco y nueces molidas.

*MANZANAS CON SALSA DE NARANJA



Ingredientes:

1 naranja grande, 2 manzanas, 3 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar rubia, 1/2 taza de crema.

Preparación:

Sacar unas pocas julianas de la piel de las naranjas y el resto rallarlo. Exprimir el jugo de las naranjas.

Pelar las manzanas, cortarlas en segmentos y cocinarlas a fuego lento en mantequilla. Cuando estén doradas y blandas trasferir las manzanas a un plato caliente.

Colocar azúcar en una olla y hacerla caramelo. Agregarle el jugo de naranjas, la ralladura y la crema. Cuando la mezcla espese, verter sobre las manzanas. Decorar con las julianas de naranjas.

*POSTRE DE LUCUMAS



Ingredientes:

2 tarros de leche condensada, 6 huevos separados, 1/2 taza de lúcumas pasadas por el colador, 1/4 taza de crema de leche.

Preparación:

Los tarros de leche condensada se ponen en agua hirviendo a cocinar por 40 minutos. Se dejan enfriar.

Se baten las yemas hasta que espesen y se agregan al manjarblanco. Se baten las claras a nieve (no muy duras) y se agregan a la mezcla anterior. Luego se le añade la lúcuma pasada.

Se acaramela un molde y se coloca la mezcla. Se cuece a baño maría y estando listo se deja enfriar, en el mismo molde. Se desmolda en una fuente.

Para servir se baña con la crema de leche.

*BUDIN DE PAN



Ingredientes:

1 taza de leche, 2 cucharadas de mantequilla, 1 taza de azúcar, 2 cucharadas de miga de pan blanco, ralladura de 1 limón, 2 huevos, 2 cucharadas de mermelada de fresas.

Preparación:

Enmantequillar un molde de horno (tipo azafate). Calentar la leche con la mantequilla y 2 cucharadas de azúcar, revolviendo hasta que el azúcar esté disuelta. Retirar del fuego y agregar la miga de pan y la ralladura de limón.

Dejar que la mezcla se enfríe un poco. Separar los huevos y agregar solo las yemas a la mezcla de pan, batiendo. Verter al molde y dejar reposar por 1 hora.

Cocinar el budín en un horno de 300° por 25 minutos o hasta que esté firme. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Calentar la mermelada y esparcir sobre el budín.

Batir las claras a nieve y agregar el resto del azúcar; seguir batiendo hasta que esté brillante. Cubrir el budín completamente con el merengue. Espolvorear con un poco de azúcar en polvo y llevar al horno hasta que se dore el merengue (10 - 15 minutos). Servir caliente o a temperatura ambiente.

*FLAN DE PAPAYAS

Ingredientes:

1 1/2 tazas de azúcar, 1 limón, 3 papayas, 8 huevos, 1 tarro de leche condensada, 1/2 taza de crema de leche.

Preparación:

Hacer un caramelo con el azúcar y unas gotas de limón hasta que esté rubio. Acaramelar un molde de unos 5 cm de alto y 30 cm de diámetro.

Cortar gajos de papaya e incrustar en el caramelo. El resto de las papayas picarlas en trozos pequeños.

Batir los huevos juntos, agregar la leche condensada y la crema. Finalmente agregar las papayas. Echar al molde acaramelado y poner en horno caliente a baño maría unos 45 minutos o hasta que cuaje.

Dejar enfriar fuera el refrigerador y desmoldar.

*CARLOTA DE FRESAS



Ingredientes:

40 bizcotelas, 1/3 taza de agua, 3 cucharadas de algún licor (ron, Grand Mamier, Amaretto, etc.), 400 grs de fresas.

Para la crema de almendras: 1 taza de leche, 1 cucharadita de vainilla, 1/4 taza de azúcar, 1/4 taza de harina, 1/2 taza almendras molidas, 1 huevo, 1 yema, fresas para decorar.

Preparación:

Preparar la crema. Hervir la leche con la vainilla y dejar reposar 10 minutos.

Batir en un tazón el azúcar, harina, almendras con los huevos; agregar suavemente la leche caliente. Llevar la mezcla a ebullición suave, hasta que espese y retirar del fuego.

Mezclar el agua con el licor y remojar suavemente las tostadas en el líquido. Alinearlas, con la parte azucarada hacia afuera, forrando el borde del molde y luego el fondo. El resto de las tostadas se parten en pedacitos.

En el centro del molde verter una capa de crema de almendras, luego colocar una capa de fresas y luego una capa de bizcotelas. Continuar con esta operación hasta llenar el molde y terminar con una capa de bizcotelas. Ponerle un peso arriba y refrigerar. Se decora con fresas y crema chantilly.

*FLAN DE LIMON

Ingredientes:

Para la base: 2 huevos enteros, 2 yemas, 2 tazas de leche con 2 cucharadas de crema, 2 cucharadas de azúcar, ralladura de 2 limones chicos.



Para cubrir: el jugo de 2 limones, 1/4 taza de mantequilla, 1 taza de azúcar granulada, 3 huevos, crema chantilly para servir.

Preparación:

Mezclar los ingredientes de la base y verter a un molde para horno. Colocarlo a baño maría en horno de 300° por 40 minutos, o hasta que cuaje. Retirar del horno y dejar entibiar.

Preparar la cobertura de limón. Colocar todos los ingredientes en una olla a fuego suave y batir con una cuchara hasta que espese. Verter la mezcla sobre el flan y servir con crema chantilly.

*BUDIN DE PAN CON SALSA DE LIMON Y RON



Ingredientes:

Para el budín: 140 grs de pan francés (no fresco) en pedazos, 1 taza de leche, 1 taza de crema de leche, 1 taza de azúcar, 4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida, 1 huevo, 1 yema de huevo, 1/2 taza de pasas, 1/2 taza de coco rallado, 1/2 taza de nueces picadas 1 cucharada de extracto de vainilla,1/2 cucharadita de canela molida, 1/4 taza cucharadita de nuez moscada.

Para la salsa de limón y ron: 6 cucharadas de mantequilla sin sal, 3 cucharadas de azúcar, 1/4 de jugo de limón, 1 limón, su ralladura, 2 yemas de huevo batidas, 3-6 cucharaditas de ron. Azúcar en polvo para espolvorear.

Preparación:

Precalentar el horno a 300°. Preparar el budín. En un bol mezclar bien todos los ingredientes; la mezcla debe quedar bastante húmeda. Verter a un molde rectangular y hornear 45 minutos o hasta que cuaje.

Mientras se cocina el budín preparar la salsa. En una olla mezclar la mantequilla y azúcar; cocinar a fuego bajo hasta que el azúcar esté disuelta. Agregar el jugo y ralladura de limón. Verter un poco de esta mezcla a las yemas y batir. Volver la mezcla de yemas a la olla y cocinar, batiendo a fuego bajo, hasta que espese ligeramente; agregar el ron y retirar del fuego. Servir el budín tibio acompañado de la salsa de limón. Espolvorear con azúcar en polvo.

*CARLOTA DE CABELLOS DE ANGEL DE ZANAHORIA



Ingredientes:

250 grs de zanahoria rallada gruesa (usar rallador de metal), 250 grs de azúcar, 1 limón, su jugo y cáscara (sin la parte blanca) cortada en julianas, 2/3 taza de agua, 2 paquetes de bizcotelas, 1 naranja grande, su jugo, 1 taza de crema de leche, 60 grs de almendras, peladas, laminadas y tostadas. Salsa de naranja o limón para acompañar.

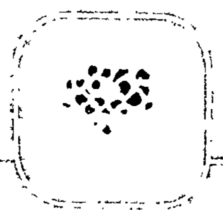
Preparación:

En una olla gruesa colocar las zanahorias, azúcar, jugo y cáscara de limón y agua. Calentar a fuego bajo hasta que se disuelva el azúcar; llevar a ebullición y cocinar hasta que la mezcla tenga la consistencia de un almíbar espeso. Retirar del fuego y enfriar.

En un recipiente remojar las bizcotelas ligeramente en jugo de naranja y forrar con ellas un molde de carlota redondo. Reservar algunas para la capa del centro.

En un tazón batir la crema hasta que esté firme; agregarle la mezcla de zanahoria (reservar un poco para decorar el postre) y almendras. Llenar con este batido el molde hasta la mitad, cubrir con una capa de bizcotelas remojadas y terminar con el resto del batido. Refrigerar por lo menos 5 horas. Desmoldar en una fuente de servir y acompañar con una salsa de naranja o limón.

*DURAZNOS RELLENOS CON ALMENDRAS



Ingredientes:

4 mitades de duraznos grandes y frescos (pueden ser en conserva), 1 taza de agua, 1/2 taza de azúcar, 4-6 galletas de almendras o coco, picadas, 50 grs de almendras picadas, 150 grs de mermelada de frambuesa, 1 cucharada de licor de almendras. Crema de chantilli (opcional).

Preparación:

Pelar los duraznos y cocinarlos en el agua y azúcar durante10 minutos.

En un tazón mezclar las galletas, almendras, mermelada y licor. Rellenar la cavidad de los duraznos con esta mezcla y servirlos sobre una capa de mermelada. Decorar con crema de chantilli, si lo desea.

*TARTA DE QUESO



Ingredientes:

9 bizcotelas, 40 grs de mantequilla, 135 grs de azúcar, 500 grs de queso crema, 1 cucharadita de ralladura de limón, 1 cucharada de jugo de limón, 5 huevos.

Preparación:

Desmenuzar las bizcotelas, enrollarlas en una servilleta limpia, y amasarlas bien con el rodillo. Añadir 2 cucharadas rasas de azúcar y la mantequilla, y trabajar todo con las palmas de las manos hasta que se hayan mezclado bien los ingredientes. Poner la masa en un molde bien engrasado, aplastándola bien con una cuchara contra su fondo.

Batir bien el queso sin que queden grumos, e ir añadiendo poco a poco los restantes ingredientes: el azúcar que quede, la cáscara del limón, el jugo de limón y las yemas de huevo. Batir las claras a punto de nieve y añadir al bizcocho, metiéndolo en el horno a 300° durante 75 minutos. La tarta, una vez terminada, tiene que ser por dentro jugosa y compacta. 10 minutos después de sacarla del horno, separar los bordes del molde y poner en una fuente. No debe servirse hasta que hayan trascurrido, por lo menos, tres horas.

*ZABAIONE

Ingredientes:

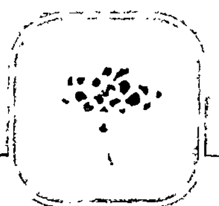
6 yemas de huevo, 50 grs de azúcar, 1 cucharadita de vainilla, 1/8 de taza de marsala, 1 chorrito de [illegible]

Preparación:

Se ponen las yemas en un pequeño recipiente y se baten hasta que estén cremosas; se añaden la vainilla y el azúcar, y poco a poco el marsala y el marrasquino. Se pone al fuego mínimo o al baño maría, y se sigue ba-

tiendo, hasta que parezca que la masa va a subir. Servir inmediatamente en vasos de boca ancha, acompañado de barquillos o galletas.

*SAVARIN



Ingredientes:

350 grs de harina, 15 grs de levadura, 1/2 taza de leche, 2 huevos, 1 cucharadita de vainilla, 100 grs de azúcar, 100 grs de mantequilla.

Relleno: 200 grs de azúcar, 3 copitas de licor de ciruelas, 1 vasito de marrasquino, 750 grs de guindones cocidos, sin pepa, 1/2 de crema batida.

Preparación:

Poner la harina en una fuente, hacer una hendidura en el centro, desmigar la levadura y mezclar con un poco de leche, 1 cucharada de azúcar y un poco de harina. Tapar y dejar reposar durante 30 minutos. Mezclar con los restantes ingredientes de la masa, hasta haber obtenido una pasta blanda, que ha de ser trabajada fuertemente con la cuchara. Dejar que suba durante 30 minutos y poner en un molde bien engrasado (o en dos pequeños moldes savarin), volver a dejar subir, y entonces meter al horno, a 400°, durante 35 minutos.

Enfriar y desmoldar. Cocer el azúcar, con 1 3/4 de agua, durante 5 minutos, retirar del fuego y mezclar los licores; la tarta, por su parte superior, se pincha varias veces con un palillo y se deja que se empape del líquido. Rellenar el savarin con crema batida y los guindones. Se puede servir con salsa dulce de guindones.

*PERAS BELLA HELENA



Ingredientes:

8 bolas de helado de vainilla, 8 medias peras cocidas, chocolate espeso, 1/2 taza de crema batida, azúcar, vainilla.

Preparación:

Poner el helado en copas o en platos de postre de cristal y añadir las mitades de las peras con la parte redonda hacia arriba. Se cubre con chocolate caliente y se adorna con crema batida perfumada con vainilla. El chocolate restante se sirve aparte.

*CHARLOTTE RUSSE



Ingredientes:

60 bizcotelas, 3 tazas de leche, 1 paquetito de polvo para pudín de chocolate, 2 huevos, 125 grs de azúcar, 1 cucharadita de vainilla, 75 grs de almendras partidas, 2 cucharaditas de café en polvo, un poco de ron, 7 hojas de colapiz, 1 taza de crema de leche, frutas en dulce para guarnición.

Preparación:

Colocar un molde desarmable, de unos 22 a 24 cms de diámetro, sobre una fuente de tarta y forrar a su

alrededor una serie de bizcotelas en sentido vertical. Mezclar los polvos para pudín y la yema de los huevos con un poco de leche fría. Hervir el resto de la leche con el azúcar y vainilla, diluir el chocolate, añadir el pudín antes preparado y hervir ligeramente.

Agregar las almendras, el café en polvo y el ron, y desleir la gelatina, después de haberla dejado en remojo en agua fría durante 10 minutos. Batir las claras a punto de nieve y mezclar con la salsa de chocolate, dejando enfriarse la crema.

Llenar el molde con capas sucesivas de crema y bizcotelas. Dejar que cuaje la crema y desmoldar. Adornar con bizcotelas, crema batida y frutas en dulce.

*DURAZNOS MELBA

Ingredientes:

4 bolas de helado de vainilla, 4-8 medios duraznos (de lata), 4 cucharadas de mermelada de fresas o frambuesas, pistachos o almendras ralladas, crema batida para adornar.

Preparación:

Poner las porciones de helado de vainilla en copas de helado, sobre ellas los duraznos y recubrirlos con la mermelada. La crema y los pistachos (o las almendras) se emplean para adornar el postre.

*ARROZ TRAUTTMANSDORFF



Ingredientes:

125 grs de arroz, 1 pizca de sal, 80 grs de azúcar, 1cucharadita de vainilla, 3 tazas de leche, 6 hojas de colapiz, 2 cucharadas de marrasquino, 1 taza de crema de leche, azúcar, 125 grs de frutas confitadas.

Preparación:

Lavar el arroz, ponerlo a cocer en la leche con la sal, el azúcar y la vainilla, a fuego moderado. Dejar enfriar el arroz.

Dejar el colapiz 10 minutos en agua fría; para que se disuelva, ponerlo en una cazuela al baño maría o al fuego más posible; dejar enfriar algo y mezclar con el marrasquino y la crema batida. Mezclar el arroz con la gelatina y las frutas, ponerlo en un molde enjuagado con agua fría y dejarlo en lugar frío para que se cuaje.

Poner el arroz en una fuente, volcándolo sobre ella, adornarlo con las restantes frutas y servirlo con una salsa de vino o de frutas.

*CREPES SUZETTE



Ingredientes:

125 grs de harina, 3 huevos, 1 pizca de sal, 1 cucharada de azúcar en polvo, un poco de leche, 1 copita de

ron, 60-80 grs de mantequilla, 2 naranjas, 10 cubitos de azúcar, 1-2 vasos de Grand Marnier, 2 vasitos de marrasquino, almendras peladas ralladas.

Preparación:

Con la harina, los huevos, la sal, el azúcar, la leche y el ron, hacer una masa muy líquida. Dejarla reposar durante 30 minutos, y a continuación freír en la sartén, con grasa caliente, unas crepes casi trasparentes. Se doblan en cuatro y se conservan al calor.

En una sartén bien limpia se deshace la mantequilla, se añaden la piel de las naranjas, rallada, y los cubitos de azúcar, batiendo mucho para que se combinen bien. Luego se agrega el jugo de las naranjas y el Grand Marnier, y en la salsa así formada se introducen las crepes cuidadosamente dobladas, que se rocían con ella y se deja que empapen bien durante algunos minutos.

Flambear las crepes con marrasquino, cubrir con las almendras ralladas y servir muy caliente.

*GELATINA DE MANZANA Y PIÑA



Ingredientes:

1 piña pelada y picada - 3 tazas agua - 1/2 kilo de manzanas peladas y picadas.

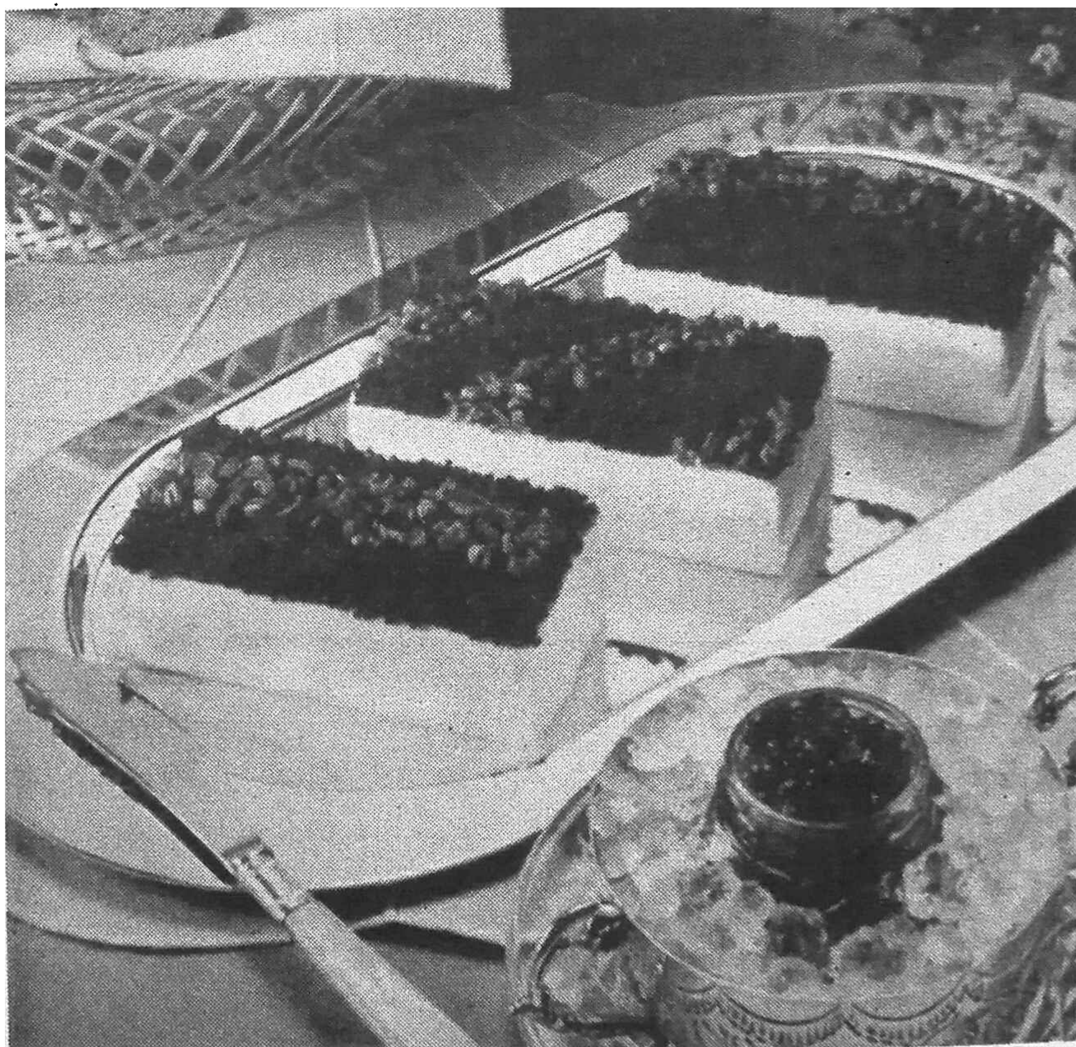
Preparación:

Hervir todo, licuar y pasar por un colador grueso, agregar azúcar al gusto (1-1/2 tazas). Remojar y derretir

3 sobres de colapiz en 2 tazas de ese caldo. Revolver la gelatina con el resto de la mezcla. Verter en un molde barnizado con una clara de huevo. Enfriar por 6 horas y volcar bañándolo luego con una crema pastelera práctica.

Crema pastelera:

Licuar 3 tazas de leche, 1 cucharada de maicena, 1/2 taza de azúcar, 3 yemas de huevo y 1/2 cucharadita de vainilla. Poner al fuego moderado moviendo constantemente hasta que espese, cuidando que no hierva. Enfriar.



*FLAN DE COCO

Ingredientes:

2 latas de leche condensada, 2 latas de leche evaporada, 6 huevos batidos juntos muy bien, 6 cucharadas de azúcar, pizca de sal, 1 cucharadita de vainilla o 2 cucharadas de ron, 1 coco rallado.

Preparación:

Poner los huevos enteros en la batidora y batir hasta estar crecidos. Agregar gradualmente leches, sal, azúcar, vainilla o ron y por último el coco. Hacer un caramelo de azúcar dorada, distribuir en el fondo del pírex. Verter la mezcla de flan y poner en el horno a 375° en baño maría hasta que al meter un cuchillo fino salga limpio, más o menos de 45 minutos a 1 hora. Dejar enfriar y desmoldar.

*BORRACHO DE FRESAS

Ingredientes:

40 bizcotelas, 1 lata de leche condensada, 1/2 taza ron, 2 cajas de fresas (reservar 10 enteras), 1 caja gelatina de fresas hecha con 2 tazas agua, 1 taza crema de leche.

Preparación:

Poner las bizcotelas en un pírex y bañar con la leche condensada, mezclada con el ron. Poner encima las fresas picadas y luego la gelatina líquida. Poner a enfriar por 3 horas. Decorar con crema de chantilli y 10 fresas alrededor.

Variante:

Bañar las bizcotelas con jugo de albaricoques, azúcar y ron. Cubrir con guindones hervidos con azúcar y triturados o duraznos en tajadas. Bañar de una crema pastelera. Enfriar y adornar con crema de chantilli.

*CARLOTA DE DURAZNOS

Ingredientes:

1/2 kilo de bizcotelas, 3 latas de leche evaporada, 2 latas agua, 1 lata grande de duraznos en gajos, 3 cajas de flan de vainilla, 6 cucharadas de azúcar, 2 tazas de crema de leche.

Preparación:

Forrar un pírex de 37 x 23 cms,ubicar las bizcotelas al fondo y alrededor. Reservar los mejores gajos de durazno para adornar y el resto distribuirlo al centro del pírex y cubrir con el resto de bizcotelas. Mezclar la leche evapo-

rada con agua, azúcar y flanes. Poner al fuego a hervir, moviendo siempre. Calentar y verter sobre los dedos de señora cuidando de que se entrapen y no se suban.

Se puede variar la crema por una crema pastelera liviana. Enfriar en la refrigeradora durante 6 horas. Cubrir con crema de chantilly y adornar con los duraznos reservados.

*PLATANOS MERENGADOS

Ingredientes:

8 plátanos de seda, 6 claras de huevo, 100 grs de azúcar, 50 grs de mantequilla, 1 sobre de canela en polvo.

Preparación:

Se pelan los ocho plátanos y se cortan en dos longitudinalmente. En una sartén, se pone un poco de mantequilla y se fríen los plátanos. A medida que van friéndose, se ponen en la bandeja del horno, previamente untada con el resto de la mantequilla; se colocan en una capa y se espolvorean con azúcar y canela; luego, una segunda que se espolvorea igualmente.

Se baten las claras a punto de nieve muy duro, se mezclan con el azúcar restante, se colocan en una manga provista de boquilla rizada y se decoran los plátanos con el merengue.

Se deja gratinar durante unos 10 minutos y se sirve caliente en la misma bandeja.

*PAULINA DE MANZANAS



Ingredientes:

500 grs de manzanas, 250 grs de pan, 120 grs de mantequilla, 100 grs de azúcar en polvo, 1 vaso de leche.

Preparación:

Se corta el pan en rebanadas muy delgadas, casi trasparentes.

Se pelan las manzanas y se quitan los corazones y las pepas. Se cortan en finas rodajas.

Se enciende el horno a 400°.

Se unta de mantequilla un molde de carlota y se pone en el fondo una capa de rebanadas de pan y luego otra de rodajas de manzana. Se espolvorea con una cucharada de azúcar en polvo bien colmada y se diseminan encima siete u ocho copitos de mantequilla.

Se procede así, alternando capas de pan, fruta, mantequilla y azúcar, hasta llenar el molde.

Se riega el contenido del molde con una vaso de leche.

Se cuece a fuego medio durante una hora. Se espera el enfriamiento total para desmoldar. Puede acompañarse con una crema inglesa.

*ROLLO DE ALBARICOQUE



Ingredientes:

300 grs de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear, 1 cucharada de azúcar, 150 grs de mantequilla, 10 cucharadas de agua, 300 grs de mermelada de albaricoque, 1 taza de crema de leche, 1 pizca de sal.

Preparación:

A través de un tamiz, se echa sobre la tabla de amasar la harina mezclada con polvo de hornear, se hace un hueco en el centro y se ponen en él la mantequilla cortada en trocitos (menos una cucharada) y el azúcar. Se trabaja con las manos hasta que la mantequilla y la harina se mezclen perfectamente. Se agrega el agua para que la masa quede suave.

Se extiende la masa con el rodillo, de 1 cm de espesor; se pone encima la mermelada y se enrolla por la parte más estrecha formando un salchichón. Se cierran los bordes pegándolos con un poco de agua y las extremidades doblando un poquito la masa.

Se unta con la restante mantequilla. Se coloca en una fuente de horno y se cocina en horno de 375° durante unos cuarenta minutos.

Se saca y se sirve caliente, con la crema de leche sin batir servida aparte.

*PASTEL ALEXANDRA



Ingredientes:

120 grs de azúcar molida, 75 grs de mantequilla, 75 grs de almendras en polvo, 100 grs de chocolate de taza, 4 huevos, 1 cucharadita de vainilla, 80 grs de maicena, 290 grs de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear, 2 cucharadas soperas de ron, 1/2 bote de mermelada de albaricoque.

Preparación:

Se enciende el horno a 300°.

Se cortan en trozos 100 grs de chocolate de taza y se derrite a fuego lento con dos cucharadas de agua, para obtener una masa lisa.

Se baten cuatro huevos enteros.

Se derriten 75 grs de mantequilla sin dejarla cocer.

Se mezclan en una ensaladera 80 grs de maicena, 20 grs de harina, 120 grs de azúcar en polvo, vainilla, polvo de hornear, los huevos batidos, la mantequilla y el chocolate derretidos y dos cucharadas soperas de ron. Se remueve con una cuchara de madera hasta obtener una masa lisa. Se unta de mantequilla un molde de 20 cms de diámetro y se echa en él la pasta. Se cuece a horno medio durante unos tres cuartos de hora. Se espera a que el pastel se haya enfriado, se desmolda, se cubre con mermelada de albaricoque y se espolvorea con almendras molidas.

*CREMA DE LA ABUELA



Ingredientes:

200 grs de mantequilla, 200 grs de azúcar, 1 bizcocho grande cortado en rebanadas, 1 huevo, 1 taza de café concentrado, 1 vasito de jerez seco.

Preparación:

Se forra un molde engrasado de paredes altas, con una hoja de papel. Se humedece el papel con un poco de jerez seco, se mete el molde en la refrigeradora y se deja allí hasta que se haya preparado la crema.

Se pone en un recipiente la mantequilla restante, cortada en trocitos, se une el azúcar y se trabaja todo hasta que el conjunto se haya puesto hueco y esponjoso. Se añade la yema del huevo y se continúa batiendo. Conviene tener mucho cuidado al separar la yema de la clara, ya que un resto insignificante de esta última en la crema bastaría para estropearla. Gota a gota, se incorpora al compuesto el café hirviendo, del mismo modo que se echa el aceite en la mayonesa.

Se corta el bizcocho en triángulos regulares y se cubre con ellos el fondo del molde, colocándolos unos junto a otros. Se forran luego las paredes: con una fila de triángulos con las bases apoyadas en el fondo del molde y las puntas hacia arriba; a continuación otra fila de triángulos, con las bases junto al borde del molde y las puntas hacia abajo. Los bizcochos se empapan poco a poco en el jerez. Se echa, a cucharadas, la mitad del compuesto en el molde y se aplasta; se coloca encima

una capa de bizcochos previamente empapados en jerez y se vierte el resto de la crema. Se oprime bien de modo que no queden huecos en el interior del molde, se mete en el frigorífico y se deja allí durante unas 3 horas.

Para desmoldar, en el momento de servir se sumerge el molde en agua hirviendo por espacio de algunos segundos y luego se vuelca en la fuente.

*MANZANAS NORMANDAS



Ingredientes:

6 manzanas, 150 grs de azúcar, 150 grs de crema de leche, 30 grs de mantequilla.

Preparación:

Se enciende el horno a 350°.

Se lavan las manzanas y se cortan en dos verticalmente; se quitan los corazones y las semillas.

Se unta con abundante mantequilla una bandeja de horno y se colocan en ella las manzanas partidas, con la parte abombada hacia arriba.

Se espolvorean con 150 grs de azúcar y se ponen al horno durante 20 minutos.

Se saca la bandeja del horno. Se cubren las manzanas con 150 grs de crema de leche. Se vuelven al horno durante 5 minutos y se sirven en seguida.

*BUDIN DE BIZCOCHOS

Ingredientes:

1/2 litro de leche, 100 grs de azúcar en polvo, 3 huevos, 75 grs de pasas, 75 grs de fruta confitada, 150 grs de bizcotelas, mantequilla, 1 limón, 2 copitas de ron.

Preparación:

Se unta con mantequilla un molde de un litro de capacidad aproximadamente, con las paredes lisas y agujero central. Se espolvorea el fondo y las paredes con una cucharada de azúcar, girando el molde para que éste se adhiera de modo uniforme.

En un recipiente aparte, se ponen las pasas a macerar en agua templada, para que se hinchen.

Se hierve 1/2 litro de leche. En un plato hondo, se baten los huevos, junto con el azúcar restante hasta que hayan subido mucho. Se añade la ralladura del limón y poco a poco la leche, sin dejar de remover. Se incorpora el ron, gota a gota.

Se deja en reposo la crema durante el tiempo que se invierta en cortar en trozos grandes las bizcotelas.

Se pone en el molde una capa de bizcotelas, una de crema, una de fruta confitada y otra de pasas y se continúa en esta forma hasta que se acaben los ingredientes. Se iguala la pasta con una espátula, se coloca el molde dentro de un recipiente lleno de agua en sus tres cuartas partes, se mete en el horno y se cuece a baño maría, durante media hora.

*PASTEL REINA DE SABA



Ingredientes:

80 grs de harina, 125 grs de chocolate, 125 grs de azúcar en polvo, 3 huevos, 125 grs de mantequilla, 1

pizca de sal, 150 grs de crema de leche, 1 cucharada de leche, 1 cucharadita de vainilla, mantequilla, 2 cucharadas de azúcar.

Preparación:

Se rallan 125 grs de chocolate. Se ponen en una ensaladera y se añaden 80 grs de harina y 125 grs de azúcar.

En una cacerola pequeña, a fuego muy lento, se derriten 125 grs de mantequilla. Cuando está derretida, se añade la mezcla de chocolate, azúcar y harina.

Se separan las yemas de tres huevos y se añaden al compuesto anterior.

Se enciende el horno a 300°.

Se pone una pizca de sal en las claras y se baten éstas a punto de nieve muy consistente. Se mezclan delicadamente a la preparación.

Se unta con abundante mantequilla un molde en forma de corona de unos 18 cms de diámetro. Se vierte en él la masa, que no debe llenarlo enteramente y se deja cocer en el horno durante unos 25 minutos. Al cabo de este tiempo se saca del molde en caliente y se deja enfriar.

Mientras se enfría el pastel, se prepara una crema de Chantilli con la crema, leche, vainilla y 2 cucharadas de azúcar. Se bate con un batidor, hasta que la crema se hace espumosa y se agarra a las varillas.

Una vez frío el pastel, se coloca en una fuente y se llena el centro con la crema de chantilli.

*HELADO EXPRESS AL CHOCOLATE



Ingredientes:

250 grs de chocolate de taza, 2 cucharadas de leche, 1 lata de leche evaporada, 2 huevos, 2 cucharadas de azúcar en polvo.

Preparación:

Se derriten a fuego lento 250 grs de chocolate de taza cortado en trozos, en dos cucharadas de leche, removiendo de modo que se obtenga una pasta muy lisa.

Se retira la cacerola del fuego. Se añade al chocolate la leche evaporada, dos cucharadas de azúcar en polvo y dos yemas de huevo. Se bate todo con el batidor durante tres o cuatro minutos.

Se baten las claras a punto de nieve muy duro y se mezclan al compuesto anterior.

Se vierte todo en la bandeja para cubitos de hielo del congelador y se ponen en él durante tres horas al menos. Se saca del molde para servir.

*BUÑUELOS CON MANZANAS



Ingredientes:

500 grs de manzanas, 1 limón, 150 grs de harina, 1 huevo entero más dos claras, 1 pizca de sal, 1 cuchara-

da sopera de aceite, 3/4 de taza de cerveza, 2 cucharadas de azúcar en polvo, aceite.

Preparación:

Se pelan las manzanas y se les quitan los corazones y las pepitas. Se cortan en rodajas de 1/2 cm de espesor, más o menos y se riegan con unas gotas de jugo de limón para impedir que oscurezcan.

Se ponen 150 grs de harina en una ensaladera, se añade un huevo entero y una pizca de sal y se remueve con una cuchara de madera para mezclar bien. Se añade, poco a poco, la cerveza y una cucharada de aceite para obtener una masa bastante espesa.

Se baten dos claras de huevo a punto de nieve y se añaden a la masa.

Se pone la sartén al fuego. Mientras se calienta el aeite, se echan en la masa las rodajas de manzana.

Cuando el aceite está muy caliente, se echan las rodajas envueltas en masa, de tres en tres o cuatro en cuatro. Se dejan durante el tiempo suficiente para que se doren bien, unos 4 minutos. Se sacan con una espumadera y se escurren sobre un papel absorbente. Se sirven muy calientes, salpicados de azúcar.

*MELON MERENGADO



Ingredientes:

3 melones de talla mediana, 6 cucharadas de azúcar, 300 grs de fresas, 3 cucharadas de Grand Marnier, 3 claras de huevo, 80 grs de azúcar en polvo.

Preparación:

Se cortan por la mitad tres melones de talla media. Se retiran las pepitas con ayuda de una cuchara y se salpica el interior con seis cucharadas de azúcar.

Se limpian las fresas, se escurren bien y se lleva con ellas las cavidades de los melones. Se riegan con tres cucharadas de Grand Marnier y se ponen los melones así adornados en el refrigerador durante 2 horas como mínimo.

15 minutos antes de servir, se pone a calentar el horno al máximo.

Se baten las claras a punto de nieve muy consistente y se añaden 80 grs de azúcar en polvo. Se recubren los frutos con una espesa capa de este merengue y se colocan las mitades de melón así preparadas en una fuente honda. Se rodean de cubitos de hielo. Se meten durante 5 minutos en el horno muy caliente, de modo que se dore el merengue sin que se calienten los frutos. Se sirve en seguida.

*FLAN AL CAFE

Ingredientes:

6 huevos, 1 litro de leche, 4 cucharadas de café soluble, 150 grs de azúcar.

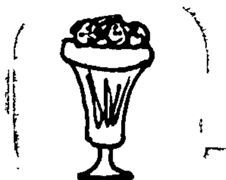
Preparación:

Se enciende el horno a 350°.

Se caliente la leche, retirándola del fuego cuando comienza a hervir. Se añaden 150 grs de azúcar y 4 cucharadas de café soluble y se mezcla bien todo.

En una ensaladera se baten los huevos enteros, como para tortilla. Se echa encima la leche muy caliente, sin dejar de batir la mezcla. En seguida se reparte en moldes individuales, que se colocan en un recipiente lleno de agua hirviendo y se ponen en el horno, donde se dejan cocer al baño maría durante unos 35 minutos. Se sirve muy frío.

*TERCIOPELO DE CHOCOLATE



Ingredientes:

250 grs de chocolate bitter, 250 grs de nata fresca, 60 grs. de azúcar en polvo.

Preparación:

Se trocean 250 grs de chocolate y se ponen en una cacerola con 60 grs de azúcar en polvo. Se añaden dos cucharadas soperas de agua y se pone todo a fuego muy lento. Se deja cocer durante unos 20 minutos removiendo de cuando en cuando hasta obtener una pasta muy lisa. Se vierte en un tazón y se deja enfriar.

Cuando el chocolate se ha enfriado bien, se mezcla con 250 grs de nata fresca. Se bate suavemente todo

durante 3 ó 4 minutos. Se pone en una compotera y se deja durante una hora al menos en el refrigerador antes de servir.

*COPAS A LA NARANJA



Ingredientes:

3/4 de litro de helado de vainilla, 1/2 vaso de mermelada de naranja, 2 cucharadas soperas de almendras tostadas.

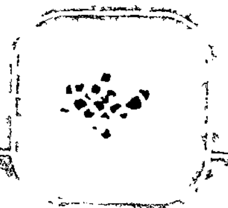
Preparación:

15 minutos antes de servir, se refrigeran la mermelada de naranja y las copas para que estén muy frías.

En el momento de servir, se sacan las copas y se adornan del siguiente modo; una capa de mermelada de naranja, una capa de almendras, otra de helado de vainilla, y así hasta que la copa esté llena.

Para servir, se hacen unas bolas con el resto del helado y se colocan sobre las copas. Se salpica con almendras tostadas.

*PERAS AL CARAMELO



Ingredientes:

5 peras, 150 grs de azúcar, 2 cucharadas de crema de leche, 1 cucharada de chuño.

Preparación:

Se pelan 5 peras grandes sin quitarles el tallo. Se pone al fuego un recipiente con un poco de agua y 75 grs de azúcar, se añaden las peras y se deja cocer a fuego moderado.

Cuando hayan alcanzado su punto justo (bien cocidas, pero no deshechas), se aparta el recipiente del fuego, se escurren las peras y se ponen en una fuente.

Con los restantes 75 grs de azúcar se prepara el caramelo; se le añade el caldo de cocción de las peras y se mezcla con el chuño, que se habrá disuelto previamente en un poco de agua fría. Se deja cocer el caramelo hasta que esté bastante espeso.

Se aparta el caramelo del fuego, se deja enfriar y se incorpora la crema de leche, que se habrá batido aparte. Se cubren las peras con el caramelo y se dejan refrigeradas hasta el momento de servirlas a la mesa.

*PROFITEROLES

Ingredientes para la masa:

125 grs de maicena, 100 grs de mantequilla, 1 cucharada sopera de azúcar en polvo, una pizca de sal, 4 huevos, 2/3 de taza de leche, 2/3 de taza de agua (para unos 20 profiteroles).

Para la salsa y relleno:

125 grs de chocolate bitter, 1/2 taza de leche, 125 grs de azúcar en polvo, 80 grs. de mantequilla, 200 grs de chantilli .

Preparación:

Se empieza por preparar la masa. Para ello, se ponen en una cacerola 2/3 de taza de leche, 2/3 de taza de agua. 100 grs de mantequilla, 1 cucharada sopera de azúcar en polvo y una pizca de sal fina. Se calienta. En cuanto el líquido empiece a hervir se retira la cacerola del fuego, y se vierten de golpe 125 grs de maicena mezclando sin parar con una cuchara de madera.

Se remueve vivamente hasta que la masa forme una bola elástica.

Entonces se vuelve a poner la cacerola a fuego lento y se remueve, calentando la masa sin dejar que llegue a hervir. Enseguida se retira la cacerola del fuego y se deja enfriar un poco.

Se añaden 4 huevos, uno a uno, a la masa, removiendo vivamente entre cada uno. Se ha terminado la pasta.

Se enciende el horno a 400°.

Se unta con mantequilla la lata del horno y se colocan encima 2 cucharadas de masa de manera que forme unos montoncitos del tamaño aproximado de una nuez. Se cuecen durante unos veinte minutos. Los profiteroles deben ser dorados y ligeros. Se dejan enfriar un poco.

Una vez que han enfriado, se rellenan con 200 grs de Chantilli colocados en una manga de pastelería cuya extremidad se introduce en cada uno.

Se prepara una salsa de chocolate de la siguiente forma: se cortan en trocitos 125 grs de chocolate. Se ponen en una cacerola con 125 grs de azúcar en polvo. Se añade 1/2 taza de leche y se pone en una cacerola a fuego muy lento. Se deja derretir el chocolate, remo-

viendo con una cuchara de madera. En tres minutos se obtiene una salsa muy suave a la que se añaden 80 grs de mantequilla cortada en trocitos. Se remueve bien para derretir la mantequilla.

Se ponen los profiteroles en una bombonera y se cubre con la salsa de chocolate y se sirve todo muy fresco.

*PASTEL SOUFFLE CON PIÑA

Ingredientes:

2 genovesas redondas de unos 18 cms de diámetro y bastante gruesas, 1 lata de piña en rodajas, 1 docena de cerezas confitadas, 1 huevo, 1/2 taza de leche, 50 grs de azúcar en polvo, 20 grs de harina.

Preparación:

Se enciende el horno a 300°.

Se abre la caja de piña. Se escurren las rodajas y se deja aparte el jugo.

Se toman dos genovesas redondas, bastante gruesas, de 18 cms de diámetro. Se empapan ligeramente del jarabe de piña.

En el fondo de un molde para soufflé de igual diámetro se pone una de las genovesas.

Se calienta la leche. Se retira del fuego cuando comienza a hervir.

Se mezclan 50 grs de azúcar, 20 grs de harina y una yema de huevo. Se remueve con una cuchara de madera y se vierte encima, muy despacio, la leche hirviendo.

Se corta en daditos una rodaja de piña y se añaden estos dados a la preparación precedente. Se vierte todo en una cacerola y se pone a fuego muy lento, removiendo durante tres o cuatro minutos. La crema debe hervir durante este mismo tiempo. Se deja enfriar y se vierte sobre la genovesa en el molde de soufflé. Se coloca encima la segunda genovesa.

Se bate la clara a punto de nieve muy duro. Se cubre con ella la parte superior de la genovesa y se pone al horno durante diez minutos, el tiempo necesario para que el merengue se dore ligeramente. Se saca del horno y se decora por encima con rodajas de piña enteras y con cerezas confitadas. Se sirve sin sacar del molde en una bandeja de soufflé.

*HUEVOS A LA NIEVE



Ingredientes:

4 huevos, 100 grs de azúcar en polvo, 1 cucharadita de vainilla, 1/2 limón, 1/2 litro de leche, 1 pizca de sal.

Preparación:

Se cascan cuatro huevos. Se ponen las yemas en un tazón y las claras en otro.

Con un rallador fino, se ralla la cáscara de medio limón, se añade al tazón que contiene las yemas, así como seis cucharadas de azúcar en polvo. Se remueve vivamente con una cuchara de madera durante cuatro o cinco minutos hasta que la mezcla se haga espumosa y casi blanca.

En una cacerola de tamaño mediano se vierte medio litro de leche, la vainilla y una pizca de sal. Se enciende la cocina a fuego lento y se pone sobre él la cacerola. Se deja calentar y se retira cuando empieza a hervir.

Despacio, poco a poco, se vierte la leche hirviendo sobre la mezcla de yemas, azúcar y cáscara de limón rallada. Se bate sin cesar el compuesto. En seguida se vierte todo en la cacerola de tamaño mediano, que se vuelve a poner sobre fuego lento. Se calienta despacio, pero sin dejar que llegue a hervir, removiendo con la cuchara de madera. Cuando la crema espesa (de cuatro a cinco minutos), se saca del fuego y se pone en la fuente en que haya de servirse, donde se deja enfriar. Es importante no dejar que llegue a hervir, ya que esto la echaría a perder.

Se baten las cuatro claras a punto de nieve muy duro.

Se pone al fuego una cacerola grande llena de agua y se hace hervir. Cuando comienza la ebullición, se toma una cucharada de las claras batidas a punto de nieve y se echa en el agua hirviendo. Se deja durante cuatro o cinco segundos, se vuelve y se la deja durante el mismo tiempo. Se saca con una espumadera y se pone sobre un paño muy limpio. Se procede igual con todo el contenido.

Cuando las bolas se han enfriado, se colocan sobre la crema que contiene la fuente y se sirve muy frío.

*FLAN DE REQUESON



Ingredientes:

500 grs de requesón, 300 grs de mantequilla, 300 grs de azúcar en polvo, 2 yemas de huevo, 1 cucharadita de vainilla, ralladura de limón, 100 grs de fruta confitada surtida.

Para decorar:

60 grs de mantequilla, 30 grs de azúcar en polvo, 12 cerezas confitadas.

Preparación:

Se ponen a escurrir 500 grs de requesón en una muselina durante 24 horas, de manera que se consiga un queso muy seco. En seguida se pasa por la batidora para formar una pasta.

Se calienta un tazón y se ponen en ella 300 grs de mantequilla cortada en trocitos. Se aplasta con una cuchara de madera hasta volverla cremosa. Entonces se añade el requesón más el azúcar y las yemas de huevo. Se mezcla todo bien removiendo fuertemente con una cuchara de madera. Hay que obtener una pasta cremosa. En seguida se añade la vainilla y fruta glaseada, se agrega un poco de ralladura de limón.

Se moja y se seca a fondo una muselina y se pone en un molde. El molde tradicional para este postre es de forma piramidal y tiene un agujero en el fondo para

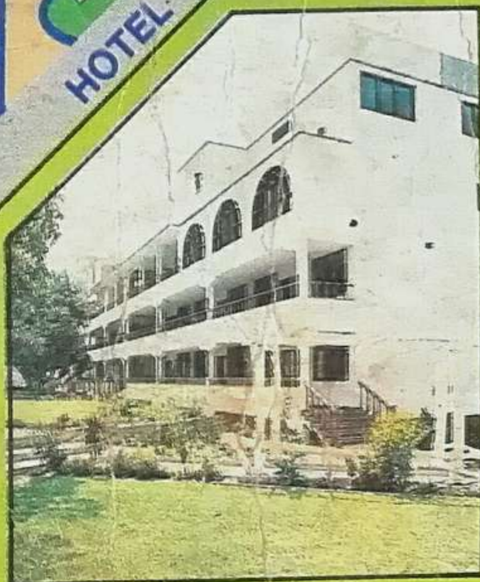
facilitar el goteo. A falta de este molde especial, se puede utilizar un tiesto de arcilla. Se aplasta bien la pasta en el molde y se vuelve a cerrar la muselina. Se pone encima un plato de diámetro inferior al del molde y sobre él un peso que aplaste bien la pasta. Se deja reposar durante 24 horas en el refrigerador. Al cabo de este tiempo se puede sacar del molde y decorarlo. Para la decoración, se prepara una crema mezclando con la cuchara, en un tazón, 60 grs de mantequilla y 30 grs de azúcar. Con una manga provista de boquilla rizada se colocan pequeños rosetones de esta crema por encima del pastel y se pone en el centro de cada uno de ellos una cereza confitada.

INDICE



Aire Puro y Sol todo el año para Ud.

En la mejor zona de Chosica
Carretera Central Km. 40.5

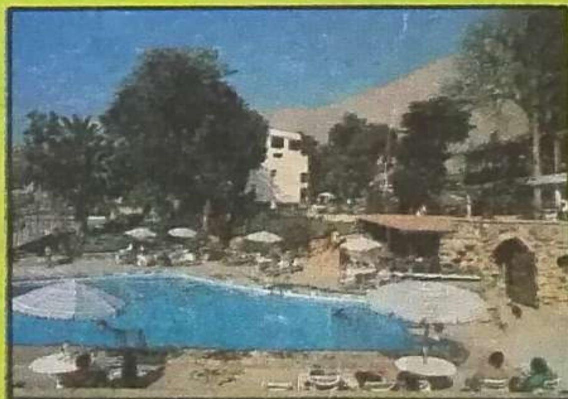


Descubra el maravilloso mundo de Clae Club Hotel, disfrute unas horas, varios días o el tiempo que Ud. desee.

- Alojamiento cómodo y moderno con habitaciones simples, dobles y familiares.
- Dos piscinas (una grande y otra para niños).
- Canchas deportivas y juegos recreativos.
- Servicio de primera en nuestros restaurantes y bar.
- Salón para convenciones y fórum.
- Sala de lectura.



Clases gratis de Natación y basket.



SAN ISIDRO: Av. Arequipa 3490 - Telf. 713070
SAN BORJA: Av. Aviación 3070 -Telf. 756243